REVUE DE VITICULTURE

PRODUCTEURS DIRECTS EN HAUTE ALTITUDE

Au cours des dernières vacances, où nous séjournions à 1.000 mètres d'altitude dans la haute vallée de la Vésubie (Alpes-Maritimes), nous avons eu l'occasion de remarquer autour de Saint-Martin-Vésubie, de Berthemont-les-Bains et de Belvédère, l'association végétale caractéristique du climat méditerranéen, celle du figuier, du mûrier, du pêcher et de la vigne jusqu'à 1.200 mètres d'altitude. Elle tient évidemment à l'excellence du climat un peu exceptionnel des montagnes de la région niçoise, mais qui ne laisse cependant pas de se retrouver avec quelques variantes dans les hautes vallées des Alpes, sur le versant provençal, celles de la Durance et de ses affluents, le Guil, la Bhone et le Verdon à gauche; la Guisanne et le Bruch à droite. Il est caractérisé par la longue durée de l'insolation et la sécheresse de l'air et du sol, celles-ci fort tempérées dans les hautes vallées de la Tinée, de la Vésubie et du Var par l'abondance des irrigations dérivées des eaux torrentielles qui se forment dans la zone supérieure, celle des sommets culminants (Pilat 3.000 m., Enchastraye, etc., pour la majeure partie en territoire italien). Dans ces parties arrosées, on est en pleine zone du châtaignier de 600 à 1.200 m. et même 1.500 m., les conifères ne dominant qu'au delà. Or, dans toute cette zone jadis bien plus peuplée, les générations de rudes cultivateurs avaient, comme dans la Chine du Sud, exécuté une œuvre immense en mettant en valeur ces pentes très déclives par le moyen de terrasses successives montant du fond des vallées jusqu'à 1.500 m. et parfois 1.800 à Berthemont, autour de Saint-Martin-Vésubie.

C'est sur ces terrasses dont les plus hautes sont déjà en majeure partie abandonnées du fait de la dépopulation vers les villes, qu'était installée la polyculture destinée à fournir à ces montagnards isolés autrefois par le défaut de routes sérieuses, à peu près tout ce dont ils pouvaient avoir besoin : fourrages, céréales à dominante de maïs puis de sarrasin, pommes de terre et légumes, chanvre, etc., enfin les arbres fruitiers et la vigne, conduite en tonnelles ou hautains, comme dans les régions similaires de la Savoie et du Piémont.

Les variétés de vignes ainsi cultivées semblent avoir été autrefois assez nombreuses, comme en témoignent certaines souches demeurées sur de vieux arbres qu'elles épousent tout entiers. Mais le Mildiou et l'Oïdium ont eu raison de la plupart et, en fait, nous n'avons plus trouvé dans ces parages

entre 600 et 1.200 m. qu'une variété, devenue presque exclusive, pour fournir à ces braves montagnards raisins pour la table et boisson en toute saison, celles qu'ils dénomment *Framboise* ou *Raisin framboise*. Elle n'est autre que notre vieille connaissance l'*Isabelle*, raisin noir de deuxième époque précoce appartenant à la famille américaine des *Labruscas* (1), dont les beaux fruits ont tous le goût de *fox* plus ou moins varié selon les cépages en rappelant tantôt le goût de framboise, tantôt ceux de fraise ou de cassis. Vin médiocre dont ces populations semblent d'ailleurs se contenter de moins en moins avec la concurrence des vins du Var et des environs de Nice.

Mais puisque cette grossière variété américaine de deuxième époque, dont nous avons trouvé des fruits en véraison à 1.200 mètres au 22 août arrive à mûrir ses fruits à cette altitude et qu'elle seule a été conservée par les paysans en raison de sa vigueur propice aux grandes formes et de sa rusticité — relative pourtant aussi bien à l'égard du Mildiou que du Phylloxéra — nul doute que les *producteurs directs* nouveaux obtenus depuis vingt ans par nos hybrideurs en nombre et mérite toujours croissants, ne puissent aujourd'hui remplacer aisément et avec grand avantage à tous points de vue ce *vieux fusil* aujourd'hui démodé et considérablement dépassé. Là où un médiocre producteur direct l'a emporté, n'est-il pas évident que la viticulture ne peut plus être relevée que par de meilleurs *producteurs directs ?*

Il semble même que du fait de ces nouveaux hybrides à la fois plus résistants, plus précoces et de meilleur produit, entre lesquels on n'a plus vraiment aujourd'hui que l'embarras du choix, la culture de la vigne pourrait se ranimer dans toutes les régions moyennes de nos Alpes-Maritimes et de nos Basses-Alpes aux expositions du Midi et du Sud-Est et contribuer sérieusement à y maintenir des populations déjà trop raréfiées par l'attrait des villes de plaisir du littoral. Elles y trouveraient double profit. D'une part, celui de faire des vins meilleurs et plus variés, surtout les vins blancs ou rosés que nous jugeons plus recommandables que les rouges en climat *septentrional* ou de haute altitude (2). Ils les produiraient aussi bien pour leur consommation que pour celle des *estivants* qui, de juin à fin septembre, montent chaque année des grandes villes voisines et de plus en plus nombreux, sur ces hauteurs fraîches et salubres. De l'autre, l'avantage de pouvoir fournir directement ces villégiatures de raisins frais comme ils les fournissent déjà de cerises, poires, prunes, pommes et noix. Il suffirait pour cela de propager des variétés plus précoces — d'ailleurs mieux adaptées à ce climat — les unes, celles de l'époque, mûrissent à peu près avec les vieux chasselas ; les autres, vraiment précoces et à préférer à partir de 1.000 mètres, mûrissant 15 jours avant eux.

(1) V. nos études sur la *Viticulture Septentrionale*, passion, résumé de notre opuscule de la Bibl. Utile, F. Alcan, la *Viticulture Nouvelle* et la Pratique des Vins.

(2) Ce serait le premier cépage américain importé en Europe, dès 1852, lors de la crise de l'oïdium auquel ses raisins résistent assez bien mais le fait que nous l'avons retrouvé déjà répandu depuis longtemps sous les tropiques et qu'il est cultivé de même dans la Colonie du Cap (dans le Jura, certains vignerons le dénomment *Cap ou Vigne du Cap*), nous incline à penser qu'il devait déjà avoir été importé du Cap ou des Canaries. Voir notre *Viticulture Tropicale*, Rev. de Vitic., 1922.

Toute la question revient donc pratiquement à mettre à l'essai dans des plantations d'expériences 10 à 20 de ces variétés nouvelles, plantées directement en racinés sans greffage en laissant à l'expérience le soin de décider des choix définitifs à faire, lesquels dépendront d'ailleurs des situations et des sols comme des convenances personnelles, les uns cherchant plutôt une production de raisins de qualité propres à la vente directe, les autres les vignes les plus rustiques aptes à se passer de tout traitement et à végéter et produire avec le minimum de soins.

C'est pourquoi nous nous bornons à signaler à ces braves montagnards les variétés, déjà un peu connues et relativement faciles à se procurer chez les bons pépiniéristes spéciaux, qui nous paraissent dès maintenant les plus à recommander parmi les innombrables numéros que nous devons au grandiose et persévérant labeur de nos grands hybrideurs français, les Couderc, les Seibel, Castel, Malègue et leurs plus récents émules comme les Bertille-Seyve et les Baco.

1° *Parmi les cépages précoces*

En blanc

Baco 37×16 ou *Douriou*, très précoce.
Baco 2 A-16 ou Thômur, bon vin.
Seibel 4615 ou 4681, très rustique.
Seibel 5279 déjà répandu jusqu'en Bretagne, très vigoureux.
Seibel 5351 et 6089, nouveaux.

En rouge

Castel 15612 et 19637, très vigoureux, teinturiers, bons pour le vin rosé.
Couderc n° 1, hybride de Riparia dit Pinot-Couderc.
Seibel 2838 très rustique et beau raisin.
Seibel 4439 très rustique et fructifié, teinturier.
Seibel 4973 ou 5140 et 5209, teinturiers.

2° *Pour les cépages de première époque*

Seibel 4986 déjà très réputé et répandu.
Seibel 2653 raisin de table, très fertile et répandu, mais moins rustique. 2 sulfatages.
Seibel 4504, 5409, 5775, 6218, etc.
Baco 24×23 ou Baco n° 1, très vigoureux, goût délicieux.
Seibel n^{os} 1000, 1077, 4643, 5163, 5455, etc., ces deux derniers teinturiers.
Bertille-Seyve 2862, très vigoureux, à débourrement tardif.

Presque tous ces cépages, sauf Seibel 1000 et 5455 à qui convient plutôt la taille courte, étant très vigoureux et quelques-uns même comme Baco n° 1 et Seibel 5279 à végétation vraiment luxuriante, s'adapteront très bien aux cultures à grandes formes et tailles longues ou aux tailles à deux ou plu-

sieurs bras et espacements de 2 à 4 mètres et plus, qui sont préférés dans les terrains de montagnes où la vigne n'est souvent cultivée qu'en bordure d'autres cultures ou associée aux arbres fruitiers. Dans ces conditions de culture plus facile et de retour aux pratiques anciennes, exclusives de traitements trop coûteux et compliqués, la vigne redevient, sans les dangers de surproduction qu'elle fait courir en plaine, la culture colonisatrice par excellence, une des plus propices à retenir à la montagne ses enfants qui l'abandonnent et à sauvegarder ainsi le meilleur réservoir de notre race.

ADRIEN BERGET.

L'EMPLOI DU MOT « FINE » DANS LA VENTE DES SPIRITUEUX

Par une proposition de loi, déposée à la séance du 23 décembre dernier et renvoyée à la Commission du Commerce, de l'Industrie, du Travail et des Postes, un groupe de sénateurs se propose de remédier à certains abus, auxquels donnerait lieu le mot « fine » et qu'ils décrivent ainsi dans l'exposé des motifs :

« Le décret du 29 août 1921 (1) a admis (art. 783) la dénomination *Fine*, seule ou suivie du nom du vendeur comme pouvant s'appliquer à des eaux-de-vie de diverses origines ou à des eaux-de-vie dont l'origine n'est pas indiquée.

« Il suffit, pour que la dénomination « fine » soit autorisée, que le mélange renferme moins de 50 % d'alcool de fruit ou d'alcool d'industrie.

« En adoptant cette disposition, le décret réglementaire du 29 août 1921 (1) a eu, sans doute, l'intention de respecter les usages loyaux et constants en la matière...

« Avant que la loi de 1905 ne fût appliquée, le mot *Fine* avait déjà des tendances à se substituer à toute autre dénomination pour désigner n'importe quelle eau-de-vie et pour couvrir toutes les fraudes commerciales.

« L'habitude est demeurée; généralement, le consommateur se croit bien avisé, en demandant une *Fine* pour obtenir du *cognac supérieur*. Les débitants, au surplus, n'ont rien fait pour détourner ce consommateur de son erreur candide; la *Fine* de la maison connaît, depuis la loi de 1905, des jours féconds en bénéfices, à l'abri de toutes les interventions possibles du Service des fraudes.

« En telle sorte que le décret de 1921 n'a fait, en réalité, que consacrer, avec la dénomination *Fine* employée seule, un usage relativement constant sans doute, mais certainement déloyal. »

Cet exposé repose sur une fausse interprétation du décret. Sans doute, le

(1) La date exacte de ce décret est 19 août 1921.

consommateur qui, pour obtenir du « Cognac supérieur », demande « une fine », commet une erreur et il a besoin d'être éclairé ; il a droit, cependant, à autre chose qu'une eau-de-vie quelconque : à un mélange d'eaux-de-vie de même nature, d'eaux-de-vie de vin, par exemple, dont on ne peut préciser les origines sur l'étiquette, en raison de la diversité de celles-ci. C'est ce qu'explique parfaitement le paragraphe suivant de la circulaire n° 57, adressée le 15 novembre 1921 aux agents du Service de la répression des fraudes (J. O. du 22 novembre 1921) :

« Un mélange d'eaux-de-vie de même nature, mais d'origines différentes, ne peut évidemment avoir droit à une indication d'origine. Ainsi, un mélange d'eaux-de-vie de vin de diverses origines ne peut être dénommé *Eau-de-Vie de Cognac*, par exemple, même s'il contient une forte proportion d'eau-de-vie de Cognac. La dénomination qui convient est *Eau-de-Vie de Vin* suivie de tous les qualificatifs visant sa qualité qu'on voudra. Il peut aussi être appelé Fine, mais non *Fine Champagne*, puisque ce dernier nom indique une origine. »

Toujours est-il que le spiritueux vendu sous la dénomination de *Fine* employée seule ou suivie du nom du vendeur ou d'une marque de fabrique ou de commerce, ne peut renfermer ni alcool d'industrie (qui est réservé à l'Etat et que celui-ci ne rétrocède pas pour la préparation de coupages vendus en France), ni même d'alcool de fruit, contrairement à ce que dit l'exposé des motifs, au deuxième paragraphe de leur exposé. Les auteurs aussi ont confondu le mot *Fine* employé seul et pris substantivement (3e § de l'art. 7) avec le qualificatif « fine » accompagnant l'expression *eau-de-vie* (5e § du même article).

Ils veulent aboutir à la situation suivante, qu'ils exposent dans le dernier paragraphe de l'exposé :

« Quand le consommateur demandera un *Cognac Fine Champagne*, une *Fine Armagnac* ou une *Fine Calvados*, etc., on ne pourra pas, sans s'exposer à des poursuites le contenter d'une *Fine* — fût-elle de la maison — qui contient 45,5 % d'alcool d'industrie ou d'alcool rectifié, sans qu'on puisse exactement savoir d'ailleurs d'où proviennent les 50,5 % qui — avec toutes sortes d'essences suspectes, achèvent de composer le produit. »

Mais il en est dès maintenant ainsi ! Dans les exemples ci-dessus, le consommateur demande un spiritueux qu'il désigne par *la dénomination* Fine *suivie d'une dénomination géographique de région viticole ou cidricole*. Le décret est alors formel (2e § de l'article 7) : l'ensemble de l'expression « ne peut s'appliquer qu'à une eau-de-vie provenant exclusivement de la région ainsi désignée. Le distillateur ou le débitant qui livrerait dans ce cas une eau-de-vie d'une origine quelconque s'exposerait à des poursuites, en application : 1° de la loi du 1er août 1905 (art. premier) :

« Quiconque aura trompé ou tenté de tromper le contractant :

« Soit sur la nature, les qualités substantielles, la composition et la teneur en principes utiles de toutes marchandises ;

« Soit sur leur espèce ou leur *origine*, lorsque, d'après la convention ou les

usages, la désignation de l'espèce ou de *l'origine*, faussement attribuées aux marchandises, devra être considérée comme la cause principale de la vente...

« Sera puni de l'emprisonnement pendant trosi mois au moins, un an au plus, et d'une amende de cent francs au moins, de cinq mille francs au plus, ou de l'une ou l'autre de ces deux peines seulement. »

2° De la loi du 6 mai 1919 (art. 8), spéciale aux appellations d'origine, dont les sanctions sont à peu près les mêmes que celles de la loi de 1905, à cette seule différence que le maximum de l'amende n'est que 2.000 francs, au lieu de 3.000.

Arrivons maintenant, après avoir étudié l'exposé des motifs, au texte même de la proposition de loi. Elle comprend un article unique:

« La dénomination *Fine* devra toujours être suivie d'une appellation géographique de région viticole ou cidricole et ne pourra s'appliquer qu'à une eau-de-vie provenant exclusivement de la région ainsi désignée. »

Cette disposition aboutit à l'interdiction de désigner, par le mot *Fine*, par exemple, les coupages d'une eau-de-vie des Charentes avec une eau-de-vie d'Armagnac, ou de l'une de celles-ci avec de l'eau-de-vie du Midi: la banale dénomination *eau-de-vie de vin* sera seule autorisée dans ce cas. Il appartient aux producteurs de nos grandes eaux-de-vie de voir si ce résultat est favorable à leurs intérêts.

Au surplus, il paraît difficile d'interdire, même par une loi, d'employer seul le mot *Fine*, qui appartient bien à la langue française. Tout au plus pourrait-on lui donner un sens restrictif. Des vœux en ce sens ont d'ailleurs été émis à diverses reprises par des groupements viticoles. Dans son assemblée générale de mars 1908, la Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie a estimé que « l'appellation de *Fine* (abréviation de *Fine Champagne*) ne devait être permise que pour qualifier les seules eaux-de-vie des Charentes ». Plus récemment, lors de son assemblée générale tenue à Cognac le 3 novembre 1923, la Fédération des Viticulteurs charentais a demandé également « l'interdiction de vendre, sous la qualification *Fine* tout court, toute eau-de-vie autre que les grandes eaux-de-vie charentaises ».

Quelle que soit la décision à intervenir, que l'on interdise l'emploi du mot *Fine* seul ou qu'on donne à cette dénomination un sens particulier, la loi ne pourra comporter un article unique: elle devra prévoir un certain délai d'application, six mois, par exemple, pour permettre aux distillateurs, qui se conforment actuellement aux usages loyaux et constants, sanctionnés par le décret du 19 août 1921 (qui n'a fait que reproduire les dispositions d'une vieille circulaire administrative du 12 septembre 1911), de s'adapter à la nouvelle loi. Enfin, une fois ce délai expiré, celle-ci devra être sanctionnée de peines, soit celles de l'article premier de la loi du 1er août 1905 ou de l'article 8 de la loi du 6 mai 1919, soit celles plus douces de l'article 13 de la loi du 1er août 1905, dont on s'est contenté dans l'article 9 de la loi du 31 décembre 1922, qui a réglementé l'emploi du mot « rhum ».

G. Bosselin.

LES VINS DE LA RECOLTE 1924 EN LOIR-ET-CHER

La 6e Foire aux vins, qui s'est tenue au château de Blois les 21 et 22 février, a permis de se faire une idée de la valeur des vins de la dernière récolte dans le département. En effet, les diverses régions viticoles y étaient représentées en nombre suffisant pour que l'on puisse en tirer une appréciation d'ensemble. Aussi les organisateurs de cette démonstration viticole avaient demandé à des experts dégustateurs de procéder, avant l'ouverture au public, à un examen des échantillons exposés. Et il est intéressant de donner ici le compte rendu de cette dégustation en reproduisant le texte du procès-verbal rédigé par cette commission.

« Les vins rouges de la récolte 1924 se présentent bien et sont supérieurs comme qualité à ceux de la récolte 1923. Ils paraissent bien constitués et de bonne conservation. Le Cot et le Gamay, qui représentent la majorité des cépages rouges du département, ont particulièrement attiré l'attention par leur corps et par leur fruit, qualités qui établissent sans contestation leur supériorité sur les producteurs directs. La commission a insisté donc sur l'intérêt qu'a le viticulteur à ne pas se lancer dans la plantation de ces derniers qui n'ont qu'un avantage, la grosse production, et cela au détriment de la réputation vinicole du Loir-et-Cher.

Les vins blancs encore légèrement verts, présentent également une bonne constitution et promettent une bonne conservation. Il y a lieu de faire la même remarque que précédemment au sujet des producteurs directs, dont cependant une exposition particulière a présenté des types bien vinifiés et savamment défoxés. »

A l'appui de cette appréciation documentée, il me paraît également intéressant d'ajouter quelques données résultant des analyses que j'ai effectuées pour l'enquête annuelle que je poursuis depuis plus de trente ans, et qui sont en parfait accord avec la dégustation (1). En effet, les vins rouges ont donné une moyenne de 8°,5 pour une vingtaine d'échantillons provenant des diverses régions viticoles du département, rives de la Loire, coteaux du Cher, Sologne, Vendômois. Quant à l'acidité, le chiffre moyen de 6,65 correspond à une teneur normale, surtout si l'on considère que les analyses ont porté sur des vins nouveaux, non entièrement dépouillés. Enfin, l'extrait sec, qui représente le corps du vin et est le garant de sa conservation, est également normal avec le chiffre moyen de 25 grammes.

Les vins blancs ont une alcoolicité plus élevée, 9°7, pour la moyenne de trente échantillons provenant des mêmes régions. Ce fait s'explique par la période de beau temps survenue en octobre et dont le viticulteur prudent a su profiter. Toutefois l'acidité est un peu supérieure à celle des vins fouges, 75 en moyenne. Mais ce n'est pas un défaut pour des vins nouveaux

(1) Les chiffres détaillés de ce travail paraîtront dans les *Annales des Falsifications.*

possédant un titre alcoolique normal, car cette acidité s'atténuera avec le temps.

En résumé, les vins de 1924, dont la vinification a été soignée, présentent une composition chimique normale qui fait présager une bonne conservation.

Malheureusement la vente est très calme. Cependant, après les prix de famine de 30 à 45 francs l'hectolitre pratiqués au début à cause des « trop-pleins », les cours ont remonté et varié de 60 à 80 francs. Mais la propriété ne paraît pas décidée à les accepter actuellement.

B. Fallot,
Directeur de la Station œnologique de Blois.

ACTUALITÉS

L'accord commercial franco-allemand. — Vœux des bouilleurs de cru d'Alsace. — Les impôts indirects sur les vins, alcools, au cours de ces dernières années. — Les coefficients pour le calcul des bénéfices agricoles. — Jugement du Tribunal de Beaune sur les appellations d'origine. — Foires, expositions, concours. — Une Caisse centrale, d'assurance mutuelle agricole contre la grêle. — La Semaine agricole et industrielle du Périgord. — Une nouvelle taxe sur les vins, cognacs, champagnes en Esthonie. — XII[e] Congrès international d'agriculture. — Bibliographie.

L'accord commercial franco-allemand. — Le bulletin des Chambres de Commerce françaises en Belgique résume comme suit les dispositions de l'arrangement provisoire qui vient d'être conclu entre la France et l'Allemagne :

L'Allemagne accordera à la France :

1° Le traitement de la nation la plus favorisée, sauf pour un petit nombre de marchandises;

2° Des réductions ou consolidations de droits;

3° La suppression des prohibitions d'entrée et de sortie, exception faite pour quelques articles dotés de contingents;

4° L'application à certains contingents de produits alsaciens et lorrains d'un régime préférentiel comportant en principe une réduction de 50 % des droits supportés par les marchandises correspondantes originaires des autres régions françaises et 50 % du tarif minimum pour les autres.

La France consentira à l'Allemagne :

1° Le tarif minimum pour la presque totalité des matières premières et des denrées alimentaires, ainsi que pour une importante catégorie d'objets fabriqués;

2° Le même tarif minimum pour d'autres produits, dans la limite des contingents;

3° Le même tarif encore pour quelques marchandises sous réserve d'un relèvement provisoire des droits, arrêté après entente avec la délégation allemande et dont la ratification sera demandée au Parlement;

4° Des droits intermédiaires entre le tarif minimum et le tarif général pour d'autres marchandises.

Cet accord provisoire a été établi pour une durée de neuf mois en attendant la conclusion d'un traité définitif lequel ne pourra intervenir que lorsque les deux pays auront dressé un nouveau tarif douanier.

Vœux des bouilleurs de cru d'Alsace. — A l'Assemblée générale de la Confédération Générale des Agriculteurs les bouilleurs de cru d'Alsace ont émis les vœux suivants. Ils ont demandé que :

1° Les bouilleurs de cru puissent, comme cela se pratique dans les départements recouvrés, distiller le jour et l'heure qu'ils choisiront eux-mêmes;

2° La distillation se fasse par jour ou par heure, moyennant paiement des droits par heure; ou à forfait, c'est-à-dire d'après les quantités de matières, moyennant paiement des droits établis d'après un taux de rendement moyen;

3° Le paiement des droits mentionnés ci-dessus soit effectué en une seule fois, lors de la distillation et qu'après la circulation de l'eau-de-vie soit absolument libre;

4° L'inviolabilité du domicile, la régie ne devant avoir accès qu'au local où s'opère la distillation.

Les impôts indirects sur les vins, alcools, au cours de ces dernières années. — La viticulture contribue pour une bonne part à alimenter les finances publiques. Le tableau ci-dessous en fournit la preuve :

DÉSIGNATION DES PRODUITS	1919	1920	1921	1922	1923
	millions	millons	millions	millions	millions
Taxe de 20 et de 25 % sur les ventes des spiritueux et de 10 et de 15 % sur les vins de luxe	360	485	462	528	572
Vins	335	421	541	445	527
Vins de raisins secs (taxe de fabrication	—	—	—	—	—
Alcools	272	464	591	715	792
Surtaxe sur les absinthes, bitters, amers, etc	3	2	—	—	—
Vermouts et vins de liqueurs	46				
	1.016	1.372	1.594	1.718	1.891

On constate l'importante progression de ces recettes qui ne comprennent pas la taxe sur le chiffre d'affaires.

Les coefficients pour le calcul des bénéfices agricoles. — On sait que d'après la législation actuellement en vigueur le bénéfice de l'exploitation agricole est considéré comme égal à la valeur locative telle qu'elle résulte de l'évaluation cadastrale, multipliée par un coefficient approprié par nature de culture et par région. Les maxima et minima de ces coefficients sont d'abord fixés par le Parlement; ensuite une Commission fixe, dans la limite de ces maxima et minima les coefficients applicables à chaque région pour chaque nature de culture.

Le *Journal officiel* du 3 avril vient de publier précisément le tableau de ces coefficients par région et par nature de culture et qui serviront à déterminer le bénéfice agricole imposable en 1925.

De ce tableau nous extrayons seulement ceux relatifs à la culture de la vigne.

1° *Région du Nord*

Aisne (une partie du département)	3
Aisne (autres communes), Calvados, Eure-et-Loir, Manche, Nord, Oise, Orne, Pas-de-Calais, Seine, Seine-Inférieure, Seine-et-Marne, Seine-et-Oise, Somme	1.50

2° *Région de l'Est*

Aube, Marne	3
Rhin (Bas-), Rhin (Haut-)	2.50
Marne (Haute-), Meurthe-et-Moselle, Marne, Moselle, Saône (Haute-)	2
Ardennes, Belfort (Territoire de), Vosges	1.50

3° Région de l'Ouest

Maine-et-Loire	3.
Loire-Inférieure, Sèvres (Deux-), Vendée, Vienne	2.50
Mayenne, Sarthe	2.
Côtes-du-Nord, Finistère, Ille-et-Vilaine, Morbihan	1.50

4° Région du Centre

Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loiret, Nièvre, Yonne	3.
Allier, Creuse, Vienne (Haute-)	2.50

5° Région de l'Est Central

Ain, Côte-d'Or, Isère, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Savoie (Haute-)	3.
Alpes (Hautes-), Doubs, Jura	2.50

6° Région du Sud-Ouest

Charente, Charente-Inférieure, Garonne (Haute-), Gers, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées (Basses-), Pyrénées (Hautes-), Tarn-et-Garonne	3.
Ariège, Dordogne	2,50

7° Région du Massif Central

Loire, Lot, Puy-de-Dôme, Tarn	3.
Aveyron, Corrèze, Loire (Haute-), Lozère	2.50
Cantal	2.

8° Région du Midi

Ardèche, Aude, Bouches-du-Rhône, Drôme, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales, Var	3.
Alpes (Basses-), Alpes-Maritimes, Corse, Vaucluse	2.50

Ainsi, à l'aide de ces coefficients, il est facile pour un viticulteur de calculer le bénéfice pour lequel il est imposé, d'après le système forfaitaire, en 1925, et le montant de cette imposition.

Supposons qu'un viticulteur habitant l'Hérault et dont la valeur locative des terres consacrées à la culture de la vigne est évaluée d'après le cadastre à 10.000 francs, veuille se livrer à ce calcul.

Il lui suffira de multiplier 10.000 par 3, coefficient attribué à sa région, pour avoir le bénéfice agricole 30.000 qu'il est censé avoir réalisé.

Sur ce bénéfice :

Il n'est pas imposable pour la fraction inférieure à 1.500 fr...	0 »
La fraction comprise entre 1.500 et 4.000 est comptée pour moitié	1.250 »
La fraction supérieure à 4.000 (4.000 à 30.000) est comptée en totalité	26.000 »
Le bénéfice agricole imposable sera donc de..... Fr.	27.250 »

Le taux de l'impôt étant de 7,2 %, double décime compris, le viticulteur en question devra donc payer $\frac{27.250 \times 7,2}{100}$ soit 1.962 francs d'impôts pour les bénéfices réalisés en 1924.

Cependant, si ce viticulteur a des charges de famille, il pourra bénéficier sur le montant de son imposition au titre de l'impôt sur les bénéfices agricoles d'une réduction pour charges de familles.

On entend par charges de famille :

Les enfants âgés de moins de 21 ans ou infirmes;

Les ascendants âgés de plus de soixante-dix ans ou infirmes;

Toutefois, cet âge est abaissé à soixante ans à l'égard des femmes veuves vivant sous le même toit que leur fils ou leur fille et à leur charge exclusive.

Ces enfants et ces ascendants ne doivent pas avoir de revenus distincts de ceux qui servent de base à l'imposition.

Comment s'opère cette réduction pour charges de famille? On considère d'abord si le revenu total, et non le bénéfice agricole net, comme on le dit bien souvent, du viticulteur en question dépasse ou non 10.000 francs.

Si le revenu net total du viticulteur, défalcation faite des déductions pour situations et charges de famille (c'est-à-dire 3.000 francs s'il est marié, 2.000 francs par enfant de moins de vingt et un ans, etc.) ne dépasse pas 10.000 francs, dans ce cas le contribuable a droit sur le montant de son impôt au titre des bénéfices agricoles, c'est-à-dire 1.962 francs dans le cas dont il s'agit, à une réduction de 7 fr. 50 % pour chaque personne à sa charge jusqu'à la deuxième et 15 % pour chacune des autres personnes à partir de la troisième.

Lorsque le revenu net total est supérieur à 10.000 francs, le viticulteur a droit à une réduction de 5 % pour chacune des trois premières personnes à sa charge et 10 % pour chacune des autres personnes à partir de la quatrième, sans que, toutefois, le montant total de la réduction puisse dépasser 300 francs par personne à la charge du contribuable

Si, après avoir terminé son calcul, le viticulteur estime que le bénéfice réel réalisé est inférieur à celui qui résulte de son calcul, c'est-à-dire à celui qui sera établi par l'Administration des Contributions directes, il n'a qu'à faire une réclamation sur papier timbré dans les trois mois, lorsque le rôle paraîtra. Cette réclamation doit être adressée au sous-Préfet si le contribuable habite dans l'arrondissement chef-lieu du département.

Jugement du tribunal de Beaune sur les appellations d'origine. — Le tribunal de Beaune a rendu un important jugement dans l'affaire des appellations d'origine. Aux termes de ce jugement :

1° Les vins issus de producteurs directs, blancs ou rouges, n'auront droit qu'à l'appellation « vins blancs » ou « vins rouges » tout court;

2° La culture du pineau demeure libre dans les communes des arrière-coteaux situés dans la Bourgogne viticole;

3° Le nom de « Bourgogne » seul pourra être substitué à celui de village ou de nom de cru devenu appellation d'origine : exemple Vosne Romanée (Bourgogne) ;

4° Les gamays, les passe tout grain ou aligotés auront droit à l'appellation « Bourgogne » ou à celle de leur commune d'origine avec l'adjonction, au choix des déclarants, soit des appellations: gamays, passe tout grain ou aligotés, soit du qualificatif « ordinaire » pour le premier, ou « grand ordinaire » pour le second;

5° L'expression « cuve réservée » n'étant pas une appellation d'origine mais une sorte de marque, le tribunal s'est refusé à statuer sur son emploi.

Foires, expositions, concours. — Une foire-exposition agricole, industrielle et commerciale aura lieu à Niort du 1er au 8 mai.

Pour tous renseignements, s'adresser à la mairie de Niort.

A Tours, du 9 au 17 mai, se tiendra également une foire agricole, industrielle et commerciale. Secrétariat: mairie de Tours.

La foire-exposition de Bretagne sera organisée à Rennes du 25 avril au 3 mai. Le secrétariat est installé 3, rue de Rohan, à Rennes.

A Angers aura lieu, du 14 au 18 mai, la foire-exposition de l'Anjou, qui constitue à la fois une manifestation agricole, industrielle et commerciale.

Elle comportera notamment: un concours d'animaux reproducteurs de la race bovine Maine-Anjou, une exposition d'aviculture, d'apiculture, d'horticulture, de machines agricoles et d'instruments.

Le secrétariat est établi 71, rue Plantagenet, à Angers.

Du 20 au 28 juin se tiendra, à Bourges, la foire Jacques-Cœur, agricole, industrielle et commerciale. Renseignements: Hôtel de Ville, Bourges.

Un concours régional agricole est organisé à Lons-le-Saunier du 22 au 24 mai. Il comportera un concours d'animaux de la race bovine jurassique, une exposition mécanique et électrique et des produits agricoles.

Une Caisse centrale d'assurance mutuelle agricole contre la grêle. — L'Union Centrale des Syndicats des Agriculteurs vient de créer (cette création remonte au 12 mars) une Caisse Centrale d'assurance mutuelle agricole contre la grêle.

Cette Caisse fonctionnera sous plusieurs formes différentes :

1° Elle pourra réassurer la totalité des risques transmis par des Caisses locales aux Caisses régionales qui ne pourront conserver ces risques ;

2° Elle réassurera seulement une partie des risques transmis par les Caisses locales aux Caisses régionales ;

3° Elle réassurera directement les Caisses locales qui ne se trouvent dans le ressort d'aucune Caisse régionale, et assurera directement aussi les agriculteurs qui n'ont pas de locales pour assurer leurs risques.

La Semaine agricole et industrielle du Périgord. — Une grande exposition comportant notamment les produits agricoles et industriels, les machines agricoles et autres, les animaux, etc., aura lieu à Périgueux du 20 au 27 mai.

Cette exposition est organisée par la Société d'Encouragement à l'Agriculture de la Dordogne et la Fédération des Industriels et Commerçants de la Dordogne.

Secrétariat : Hôtel de la Chambre de Commerce, à Périgueux.

Une nouvelle taxe sur les vins, cognacs, champagnes en Esthonie. — Depuis le 1er janvier 1925 une nouvelle taxe de 10 % vient d'être prélevée sur les droits de douane qui frappaient jusqu'ici les vins, cognacs, champagnes, à leur entrée en Esthonie.

Le produit de cette majoration des droits de douane est destiné à la création d'un fonds pour le développement de l'instruction et de l'éducation.

Ainsi pour les vins titrant moins de 16 degrés, importés en bouteilles, les droits étaient jusqu'à présent de 6 francs or par kilogramme brut, soit 455 marks esthoniens. Une bouteille pesant en moyenne 850 grammes payait 387 marks moins une détaxe de 45 % consentie par une convention, c'est-à-dire 174 marks : restait dû 213 marks. Avec la taxe nouvelle, une bouteille payera 213 plus 10 %, soit 21, au total 234 marks auxquels vient s'ajouter le droit d'accusé, 50 marks. Ce qui fait en définitive 284 marks pour une bouteille. Comme le franc vaut environ, au cours actuel, 20 marks environ, c'est donc un droit de douane de 14 fr. 40 par bouteille qui frappe ainsi les vins importés en Esthonie.

Pour les champagnes et toutes boissons mousseuses (cidres, poirés, etc.), les droits de douane s'élevaient à 12 francs or par kilog brut, soit 900 marks esthoniens ; une bouteille de champagne pesant en moyenne 1 kilog 900, c'était donc un droit de 1.700 marks qui la frappait ; d'après la dernière convention commerciale, la détaxe sur les droits de douane grevant les champagnes était de 35 %, soit 598 marks.

Les droits ainsi ramenés, en ce qui concerne les champagnes, à 1.112 marks par bouteille et majorés de la nouvelle taxe de 10 %, s'élèveront donc à 1.112+111=1.223 plus un droit d'accusé de 100 marks par bouteille, soit au total 1.323 marks non compris les frais de transport, etc.

Si l'on considère que d'après les cours actuels 1 franc papier vaut 20 marks, c'est donc un droit de douane de 66 francs qui frappe une bouteille de champagne à son entrée en Esthonie.

De même, pour les cognacs il existait un droit de douane de 19 fr. 50 or par kilog brut, soit 1.245 marks.

Ce droit subissant, toujours en vertu de la dernière convention commerciale, une détaxe de 20 %, soit 248, et étant ainsi ramené à 995 marks, va, par suite de la nouvelle taxe de 10 %, soit 99 marks, être porté à 1.094 marks, c'est-à-dire 54 fr. 90.

XII^e Congrès International d'Agriculture. — Le 12^e Congrès International d'Agriculture, qui aura lieu à Varsovie du 21 au 24 juin 1925, est organisé sous le patronage de la Commission internationale d'Agriculture, comme tous les Congrès précédents. Le Congrès se composera des délégués officiels des Gouvernements et des délégués des établissements publics et organisations exclusivement agricoles des pays participants à la Commission internationale d'Agriculture.

La Commission Internationale avait décidé dans ses réunions de juillet 1924, à Paris et à Londres, que le Congrès de Varsovie s'arrêterait sur un nombre de questions restreint, mais de questions primordiales, d'une actualité incontestable. Le programme détaillé, qui est expédié sur chaque demande adressée au Comité d'Organisation (30, rue de Kopernik, Varsovie, Pologne), donne la preuve que ce but a été atteint d'une manière satisfaisante.

C'est donc précisément en se conformant au point de vue indiqué par la Commission Internationale, que le Comité d'Organisation a élaboré le programme du Congrès, en le divisant en cinq sections seulement : économie rurale, production végétale, production animale, industries agricoles, expérimentation et enseignement agricoles. Chaque section ne comprend pas plus de 5 à 7 questions (les industries agricoles 3 seulement).

Pour démontrer l'importance des questions choisies et figurant au programme officiel du Congrès, nous en citerons quelques-unes. Pour l'économie rurale : influence de l'organisation agraire sur la politique agricole des Etats ; influence de la grandeur de l'exploitation sur l'intensité de l'emploi du capital et du travail en agriculture ; rôle des grandes et des petites entreprises agricoles au point de vue des relations commerciales internationales; organisation du crédit agricole international; crise de l'agriculture après la guerre ; main-d'œuvre agricole ; amélioration des méthodes de travail en agriculture. Pour la production végétale : organisation internationale de la lutte contre les maladies des plantes et sa réalisation pratique ; valeur et importance du lupin ; utilisation économique des engrais phosphatés ; standardisation de la production agricole; nouveaux moyens de lutte contre la sécheresse. Pour la production animale : importance des races de pays ; nouvelles opinions sur la valeur nutritive des fourrages et l'unification de leur classement ; valeur des diverses races de chevaux d'après les expériences de la grande guerre ; entente internationale pour faciliter la lutte contre les maladies des animaux domestiques. Pour les industries agricoles : évolution des industries agricoles vers les formes de la grande industrie et les intérêts de l'agriculture ; organisation des industries agricoles par la petite propriété; sucre de betterave et sucre de canne. Pour l'expérimentation agricole : essais collectifs de longue durée ; coordination de l'expérimentation agricole par une entente internationale pour hâter la solution des questions ; rôle dans l'agriculture des instituts scientifiques ; organisation de l'expérimentation zootechnique. Pour l'enseignement agricole : méthodes pour répandre l'instruction professionnelle dans les grandes masses des producteurs agricoles ; organisation des stages en agriculture.

En se décidant de poser au Congrès un nombre restreint de questions, la Commission Internationale d'Agriculture désire d'autant plus voir chaque question bien approfondie, éclairée par quelques points de vue nouveaux et aboutir après une discussion minutieuse dans les sections à des résolutions du Congrès d'une valeur d'autant plus pratique. Pour pouvoir adapter ce système, on a dû recourir à inviter pour chaque question quelques rapporteurs, en limitant toutefois leur nombre en principe à trois.

Les conclusions des rapporteurs rangées d'une façon harmonisante, seront imprimées et mises à la disposition des membres du Congrès lors de leur arrivée à Varsovie. On pourra peut-être même les expédier d'avance aux personnes, qui s'inscriront à temps au Congrès.

La cotisation des membres du Congrès a été fixée à 10 zloty (=30 francs français) et assure aux personnes inscrites le droit de prendre part à

toutes séances du Congrès et réception sans frais du compte rendu du Congrès.

Jusqu'à la moitié de mars c. le nombre des rapporteurs, qui ont accepté — sur l'invitation du Comité d'Organisation — de présenter leurs travaux au Congrès de Varsovie s'élevait à plus de cent personnages, appartenant à seize pays. (La liste des rapports est close.)

Sur la demande d'un nombre de rapporteurs invités à présenter au Congrès des travaux et à participer aux discussions dans les Sections, le Comité d'Organisation, d'accord avec la Commission Internationale d'Agriculture, a accepté d'introduire, à côté des deux langues prévues par le règlement, aussi l'anglais comme langue pour les rapports et les discussions dans les Sections. Ainsi, les langues employées pour les communications verbales seront le français, l'anglais et le polonais. Toutefois, les membres qui seraient dans l'impossibilité de s'exprimer dans ces langues, seront autorisés à employer leur langue nationale ; dans ce dernier cas, les orateurs devront remettre dans les vingt-quatre heures, au bureau de la Section, un résumé en français ou en anglais de ce qu'ils ont dit. Les procès-verbaux en français feront foi. Il sera, par conséquent, la tâche du Comité d'Organisation de s'assurer des collaborateurs nécessaires en vue de l'interprétation des débats en langues étrangères.

Dans douze pays, jusqu'à présent, ont été constitués des Comités nationaux de propagande pour la participation au XII[e] Congrès International d'Agriculture, à savoir : en Angleterre, en Belgique, au Danemark, en Espagne, aux Etats-Unis de l'Amérique du Nord, en France, en Hollande, en Hongrie, en Italie, en Suisse, dans la Tchécoslovaquie et en Yougoslavie.

Le Congrès de Varsovie sera accompagné d'une série d'excursions agricoles à travers la Pologne, préparées par le Comité d'Organisation pour les membres venus de l'étranger ; on ne visitera pas seulement les exploitations agricoles, mais aussi de grands établissements industriels, liés à l'agriculture, des champs d'expériences, des écoles d'agriculture et autres institutions similaires, des expositions et des concours agricoles. Ces excursions donneront aux membres du Congrès l'occasion de visiter les plus belles parties des campagnes polonaises, en passant aussi par la célèbre forêt vierge de Bialowieza et d'autres grands centres forestiers (dans la région des Karpathes) ; on s'arrêtera pendant ces voyages pour se reposer dans quelques grandes villes du pays. Ces excursions, dont le prix a été fixé d'avance, dureront de 4 à 5 jours (25-29 juin) et se termineront toutes à Cracovie, la cité pittoresque du moyen âge, le Bruges polonais ; c'est ici que les Congressistes échangeront leurs impressions de route, leurs observations d'ordre professionnel, avant de se séparer pour rentrer dans leurs patries.

Le programme illustré des excursions est dès aujourd'hui, de même que le programme du Congrès, à la disposition de chaque personne ayant l'intention de s'inscrire au Congrès, ou d'y participer — munie d'une délégation.

Varsovie, mars 1925. LE COMITÉ D'ORGANISATION.

Bibliographie

La destruction des plantes adventices dans les céréales, par L. Roy, Professeur d'Agriculture à Besançon.

Dans une élégante brochure de 90 pages abondamment illustrée, M. L. Roy étudie successivement les principales mauvaises herbes, leur résistance aux agents chimiques et les principaux moyens de destruction. Il s'étend particulièrement sur les deux principales méthodes, celle utilisant l'acide sulfurique ou procédé Rabaté, et sa propre méthode, consistant en une pulvérisation d'eau salée.

Il n'est pas un cultivateur qui n'ait intérêt à lire cet ouvrage, que l'on peut se procurer à la Maison de l'Agriculture, rue Delavelle, 3, Besançon, contre remboursement de la somme de 4 francs.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. » à 1 fr. 30 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 335 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 250 à 270 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 150 à 190 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 140 à 160 francs la pièce ; de Blois, de 140 à » francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 170 à 210 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 150 à 170 francs l'hectolitre. Vins blancs nouveaux, de 80 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges nouveaux, de 50 à 60 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rosés 1924 nu, de 120 à 230 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 275 francs la barrique. Vins blancs supérieurs, de 300 à 700 francs la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, de 200 à 300 francs. Gros plant 1924, de 100 à 120 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 4 fr. 75 à 6 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 5 fr. à 6 fr. 25 le degré. Les vins rouges 1924, de 4 fr. 75 à 6 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nîmes (20 avril 1925).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux de 8 à 11°, de 43 à 56 francs l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 5 fr. 75 à » fr. le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 5 fr. 50 à « fr. « le degré. Trois-six à 86°, 375 à 380 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 220 à 225 fr.

Montpellier (21 avril). — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 42 à 57 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de 58 à 61 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. » le degré. Vins blancs, de 6 fr. 25 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 410 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 230 à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de Montpellier à 52°, » francs. Crème de tartre, 475 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 75 à 2 fr. 05 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25° de rendement, 1 fr. 25 le degré.

Béziers (24 avril). — Vins rouges 1924 sont traités à 8°, de 41 à 44 francs ; de 9°, de 45 à 49 francs ; de 10° à 11°, de 50 à 59 francs ; vins rosés, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Eau-de vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (18 avril). — Vins rouges de 8 à 9°, de 45 à 51 fr. ; de 10 à 11°, de 51 à 60 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré. Picpoul, de 6 fr. » à 6 fr. 50 le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, 415 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, 375 francs. Trois-six de marc 86°, 385 francs. Eau-de-vie de marc 52°, 235 francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 26 avril 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 53 à 68 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (25 avril). — Récolte 1924, de 8 à 12°, de 43 à 60 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, » à » francs.

Perpignan (25 avril). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 43 à 50 francs ; de 10 à 12°, de 50 à 60 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de 190 à 225 francs. Trois-six de vin à 86°, pas d'affaires ; trois-six de marc à 86°. » francs Alcools rectifiés » francs les 100°.

Brignoles (Var) (15 avril). — Ralentissement prononcé des affaires en suite des fêtes de Pâques, les quelques rares transactions ont été faites sur la base de 5 fr. 50 le degré.

Les vins rosés blancs et Jacquez restent toujours sans demandes.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 120 fr. 00 à 136 fr. 00 ; orges, 90 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 101 fr. à 107 fr. ; maïs, 96 à 101 fr. ; seigle, 90 fr. à 102 fr. ; sarrasin, 88 fr. 00 à 93 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, 98 fr. ; avoines, 88 fr. 00 à 95 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 116 fr. 96. — Buenos-Ayres, 111 fr. 75. — Chicago, 106 fr. 33. — Sons, 50 fr. 00 à 80 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 70 à 80 fr. ; jaune commune, 44 à 50 fr. ; Saucisse rouge, de 52 à 60 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 62 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 90 à 120 fr. ; paille d'avoine, de 75 à 110 fr. ; paille de seigle, 90 à 129 fr. ; foin, 150 à 185 fr. ; luzerne, 160 à 210 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 83 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 73 fr. 00 ; de coprah, 74 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 340 à 400 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 202 fr. 50 à 204 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 10 fr. 60 — Veaux, 5 fr. 00 à 13 fr. 50. — Moutons, 6 fr. 50 à 18 fr. 00 — Porcs 6 fr. 00 à 11 fr. 00.

Crème de tartre 475 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tarte brut 1 fr. 80 à 2 fr. 10 le kilo pris à la propriété — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 30 le degré.

Engrais (le quintal métrique) *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 50 l'unité départmines, sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 60 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à » fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 84 fr. 20 — Cyanamide S. P. A. granulée 20 0/0 d'azote, 107 fr.

Sulfate de cuivre 98 0 0 en sacs, de 213 à 218 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 0/0 en sacs de 100 kil., 25 francs. — **Soufre sublimé** pur, 79 fr. ; raffiné, 72 fr. les 100 kilos. — **Soufre trituré** 97 0/0 ; soufre pur, 63 fr. ; canons, 68 fr. ; coulés en canti, 67 fr. les 100 kilos — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris Dattes de 250 à 320 fr. les 100 kg. — Poires choix : 400 à 900 fr. — Citrons d'Algérie : 10 à 30 fr. le 100. — Bananes : 70 à 130 fr. — Ail 400 à 750 fr. — Champignons : 800 à 1.280 fr — Choux-fleurs : de 125 à 220 francs le 100 — Tomates d'Algérie : de 400 à 600 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 800 à 1 600 fr. — Oranges d'Algérie, de 200 à 260 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 200 à 700 francs. — Pommes communes, 120 à 220 francs. — Pois verts d'Algérie, de 200 à 300 francs. — Asperges de 400 à 1.000 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 19 au samedi 25 avril 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	16 »	6 »	11 »	»
Lundi.....	» »	8 »	» »	»
Mardi.....	11 »	6 »	8. 5	»
Mercredi..	16 »	2 »	9 »	»
Jeudi. ...	17 »	3 »	10 »	»
Vendredi..	20 »	4 »	12 »	4
Samedi....	13 »	3 »	8 »	1
	STRASBOURG			
Dimanche.	» »	5 »	» »	»
Lundi.....	18 »	11 »	14. 5	11
Mardi.....	» »	6 »	» »	»
Mercredi..	10 »	2 »	6 »	2
Jeudi.....	14 »	— 1 »	6. 5	»
Vendredi..	21 »	6 »	13. 5	»
Samedi....	12 »	4 »	8 »	»
	LYON			
Dimanche.	19 »	» »	» »	»
Lundi.....	21 »	11 »	16 »	0.2
Mardi.....	18 »	8 »	13 »	4
Mercredi..	15 »	» »	» »	2
Jeudi.. ...	17 »	1 »	9 »	2
Vendredi..	20 »	9 »	14. 5	»
Samedi....	11 »	3 »	7 »	4
	MARIGNANE			
Dimanche.	18 »	»	» »	»
Lundi.....	» »	1 »	» »	»
Mardi.....	20 »	12 »	16 »	2
Mercredi..	18 »	»	13 »	6
Jeudi.....	17 »	8 »	13 »	»
Vendredi..	» »	»	» »	»
Samedi....	14 »	9 »	11. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
....19....	» »	»	» »	»
....20....	» »	12	»	»
....21 ...	16 »	9	12. 5	34
... 22....	10 »	8 »	9 »	21
....23....	17 »	7 »	12 »	»
....24....	18 »	8 »	13 »	1
... 25....	» »	6	» »	»
	MONTPELLIER			
....19....	17 »	» »	» »	»
....20. ..	» »	11 »	» »	»
....21....	19 »	9 »	14 »	9
....22....	» »	9 »	» »	0 3
....23....	23 »	9 »	16 »	»
....24....	» »	10 »	» »	2
....25....	» »	» »	» »	»
	BORDEAUX			
....19....	23 »	» »	» »	12
....20....	22 »	» »	» »	8
....21....	21 »	» »	» »	0.5
....22....	14 »	7 »	10. 5	»
... 23....	20 »	» »	» »	2
....24....	» »	» »	» »	4
....25....	» »	5 »	» »	»
	NANTES			
....19....	17 »	» »	» »	»
....20....	17 »	7 »	12 »	»
....21....	12 »	» »	» »	»
....22 ...	15 »	3 »	9 »	»
....23....	17 »	4 »	10. 5	»
....24 ...	14 »	4 »	9 »	»
....25....	» »	» »	8. »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.